



Gula merah tebu



Daftar isi

Daftar isi..... i

Pendahuluan..... ii

1 Ruang lingkup..... 1

2 Acuan..... 1

3 Definisi 1

4 Syarat mutu 1

5 Pengambilan contoh 2

6 Cara uji 3

7 Syarat lulus uji 4

8 Pengemasan..... 4

9 Syarat penandaan 4



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia gula merah tebu ini disusun selain untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- a Melindung produsen
- b Mendukung perkembangan industri basil perkebunan
- c Menunjang ekspor non migas

Standar ini disusun berdasarkan basil pembahasan rapat-rapat teknis, rapat pra konsensus tanggal 30 Agustus 1999 yang diselenggarakan di Balai Litbang Industri Padang dan rapat konsensus tanggal 25 Nopember 1999 di Jakarta. Hadir dalam rapatrapat tersebut adalah wakil-wakil dari produsen, konsumen dan industri teknis lainnya.

Standar ini disusun oleh Balai Litbang Industri Padang, Departemen Perindustrian dan Perdagangan.



Gula merah tebu

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, acuan, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, pengemasan dan syarat penandaan gula merah tebu.

2 Acuan

- SNI 01-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*
- SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemaran logam dalam makanan*
- SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*
- SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*
- SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*
- SNI 01-4866-1998, *Cara uji cemaran arsen*

3 Definisi

Gula merah tebu adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan air/sari tebu (*Saccharum offrcinarum*) melalui pemasakan dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan, dan berwarna kecoklatan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu gula merah tebu seperti tertera pada tabel dibawah ini :

Tabel Spesifikasi persyaratan mutu

| No | Jenis uji | Satuan | Persyaratan | |
|----|---|---|---|---|
| | | | Mutu I | Mutu II |
| 1. | Keadaan - bau - rasa - warna - penampakan | - - - - | has has coklat muda sampai tua tidak berjamur | has has coklat muda sampai tua tidak berjamur |
| 2. | Bagian yang tak larut dalam air, b/b | % | maks 1,0 | maks 5,0 |
| 3. | Air, b/b | % | maks 8,0 | maks 10,0 |
| 4. | Gula (dihitung sebagai sakarosa), b/b | % | min 65 | min 60 |
| 5. | Gula pereduksi (dihitung sebagai glukosa). b/b | % | maks 11 | maks 14 |
| 6. | Bahan tambahan makanan pengawet - residu - benzoat | mg/kg mg/kg | maks. 20 maks. 200 | maks. 20 maks. 200 |
| 7. | Cemaran logam - timbal (Pb) - tembaga (Cu) - seng (Zn) - timah (Sn) - raksa (Hg) | mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg | maks 2,0 maks 2,0 maks 40,0 maks. 40,0 maks. 0,03 | maks. 2,0 maks. 2,0 maks. 40,0 maks. 40,0 maks 0,03 |
| 8. | Cemaran arsen | mg/kg | maks. 1,0 | maks. 0,1 |

5 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI. 09-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 4*

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2 uji secara organoleptik*

6.3 Bagian yang tak larut dalam air

Cara uji bagian yang tak larut dalam air sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 13*

6.4 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 5*

6.5 Gula (dihitung sebagai sakarosa)

Cara uji gula sebagai sakarosa sesuai SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula, butir 3.1*

6.6 Gula pereduksi

Cara uji gula sebagai gula pereduksi sesuai SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula, butir 2*

6.7 Bahan tambahan makanan pengawet

Cara uji pengawet sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan butir 2.6 untuk Residu sulfit dan butir 2.14 Benzoat*

6.8 Cemarkan logam

6.8.1 Timbal

Cara uji timbal sesuai SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam, butir 4.1*

6.8.2 Tembaga

Cara uji tembaga sesuai SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam, butir 4.2*

6.8.3 Seng

Cara uji seng sesuai SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam, butir, 4.3*

6.8.4 Timah

Cara uji timah sesuai SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemaran logam, butir 4.4*

6.8.5 Raksa

Cara uji raksa sesuai SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemaran logam, butir 5*

6.9 Arsen

Cara uji cemaran arsen sesuai SNI 19-4866-1998, *Cara uji cemaran arsen, butir 6*

7 Syarat lulus uji

Contoh yang diuji dinyatakan lulus uji, apabila telah memenuhi semua persyaratan yang tercantum dalam standar ini.

8 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai Undang-undang Pangan dengan keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Nomer : 02240/B/SKJVII/91 tentang pedoman persyaratan mutu serta label dan periklanan makanan yang meliputi :

- Nama makanan/nama produk
- Komposisi/daftar ingredien
- Isi netto
- Nama dan alamat pabrik Nomor pendaftaran Kode produksi
- Tanggal kadaluarsa
- Tulis/pernyataan khusus (halal dan lain-lain).









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id